Manual de Instrucciones

Active su Garantía Original

Ingrese en ***www.garantiaoficialatma.com.ar***
y participe del sorteo de importantes premios
Términos y Condiciones a su disposición en la página web mencionada.

Horno a Microondas con Grill / Convección 34 litros

MC934XE

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS.

(a) No intente operar el horno con la puerta abierta, de lo contrario esto podría resultar en peligrosa exposición a la energía de microondas. Es importante no intervenir ni forzar los mecanismos de seguridad.
(b) No ponga ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
(c) ADVERTENCIA: Si la puerta o sus sellos están dañados, no se debe operar el horno hasta que haya sido reparado por un Servicio Técnico: 1. Puerta (doblada). 2. Bisagras y seguros (rotos o sueltos). 3. Sellos de la puerta o superficies sellantes.
(d) ADVERTENCIA: Es peligroso para cualquier persona, realizar cualquier operación de servicio o reparación que involucre la extracción de alguna cubierta que proteja de la exposición a la energía de microondas.
(e) ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que podrían explotar.
(f) ADVERTENCIA: Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños pequeños o personas enfermas sin supervisión. Se debe supervisar a los niños pequeños a fin de asegurarse de que no jueguen con el aparato.
(g) ADVERTENCIA: Sólo permita que niños pequeños utilicen el horno sin supervisión cuando se les hayan dado las instrucciones adecuadas para que sean capaces de utilizar el aparato en forma segura y comprendan los peligros de su uso inapropiado.
(h) ADVERTENCIA: Cuando el aparato se utilice en el modo de combinación (si se incluye), los niños sólo podrán utilizarlo bajo supervisión de un adulto debido a la temperatura generada.

CONTENIDOS

- Instrucciones de conexión a tierra **3**
- Instalación **3**
- Instrucciones importantes de seguridad **4**
- Uso General **5**
- ¿Qué utensillos pueden utilizarse en el horno? **6**
- Panel de control **7**
- Pantalla de visualización **8**
- Accesorios **9**
- Cocción automática **10**
- Cocción instantánea **12**
- Cocción por microondas **13**
- Cocción rápida por microondas **15**
- Cocción por convección **16**
(Sin Precalentamiento)
- Cocción por convección **17**
(Con Precalentamiento)
- Cocción en modo Grill **18**
- Cocción combinada (microondas + convección) **19**
- Descongelado automático **20**
(Descongelado por peso con función de microondas)
- Descongelado automático **21**
(Descongelado por tiempo con función de microondas)
- Descongelado rápido (con función de microondas) **22**
- Fermentación (con función de convección) **23**
- Limpieza por vapor **24**
(con función Microondas)
- Desodorización **25**
(con función de Convección)
- Cocción por memoria **26**
(con función de Microondas)
- Ajustando la cocción por memoria **27**
- Ajuste del reloj **28**
- Modo de ahorro de energía **29**
- Recordatorio **29**
- Bloqueo para niños **29**
- Para denter el horno mientras esté funcionando **29**
- Mensajes de errores **29**
- Arco eléctrico **29**
- Pautas generales **30**
- Cuidado de su microondas **32**
- Mantenga limpio el horno **33**
- Antes de llamar a servicio **34**
- Preguntas y respuestas **35**
- Especificaciones **36**
- Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos **36**
- Instrucciones de cocción **37**

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe ser conectado a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la tierra reduce el riesgo de shock eléctrico al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que incluye un cable a tierra con un enchufe de toma a tierra, el que debe ser enchufado a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.
ADVERTENCIA: El uso inapropiado de la toma a tierra puede resultar en riesgo de shock eléctrico. Consulte a un electricista o a un técnico calificado si no comprende completamente las instrucciones sobre la puesta a tierra o si tiene dudas de si el aparato se encuentra conectado apropiadamente.

INSTALACIÓN

1. Ventilación
No bloquee las salidas de ventilación. Si éstas están bloqueadas durante el funcionamiento del horno, este puede sobrecalentarse y causar fallas. Para una ventilación adecuada, permita una separación superior a 76mm en los lados y la parte trasera del horno y 170mm en su parte superior.

2. Ubicación estable y nivelada.
Este horno debe estar ubicado en una superficie estable y nivelada. Este aparato está diseñado para ser instalado solamente en la parte superior de una mesada y no deberá ubicarse en un gabinete a menos que haya sido aprobado para tal uso.

3. Mantenga espacio posterior y lateral.
No deben bloquearse las ventilaciones. Si éstas se cubren durante el funcionamiento del horno, éste podría recalentarse y producir fallas.

4. Mantenga el aparato alejado de radios y televisores.
Puede haber mala recepción de televisión e interferencias de radio si el horno se ubica demasiado cerca de televisores, antenas de radio, mecanismos de alimentación y otros. Ubique el horno lo más lejos posible de estos aparatos.

5. Mantenga el aparato alejado de aparatos de calefacción y llaves de agua.
Cuando escoja un lugar para ubicar su horno, manténgalo alejado del aire caliente, vapor y salpicaduras, ya que la aislación del aparato puede verse afectada y podrían producirse fallas.

6. Alimentación.
- Revise su instalación eléctrica. Este horno consume una corriente de aproximadamente 15 amperes, 220V 50Hz.
- La tensión de alimentación debe ser la misma especificada para este horno. Si se utiliza una tensión mayor puede producirse un incendio u otros accidentes que pueden causar daños al horno. El utilizar tensión más baja puede causar cocción lenta.
- Si el cable de alimentación estuviese dañado, debe ser reemplazado por un Servicio Técnico autorizado o una persona calificada.

7. Revise el horno después de desembalarlo para detectar daños como:
Puerta desalineada o rota, abolladuras del gabinete. Si alguno de estos daños es visible, NO INSTALE EL HORNO y recurra a un Servicio Técnico autorizado.

8. No opere el horno si éste se encuentra a una temperatura más baja que la de la habitación.
(Esto puede ocurrir durante el despacho en climas fríos). Permita que el horno alcance la temperatura ambiente antes de utilizarlo.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE ESTA SECCIÓN Y CONSÉRVELA PARA FUTURA REFERENCIA.
ADVERTENCIA: Para prevenir incendios, electrocución y otros, la siguiente lista detalla ciertas reglas y normativas de protección a seguir para asegurar el buen funcionamiento de este horno:

1. No utilice el horno para otras funciones que no sean preparar alimentos, como secar ropa, papel u otros elementos que no sean alimentos ni para propósitos de esterilización.

2. No utilice el horno estando vacío, ya que podría dañarlo.

3. No utilice el horno para almacenar elementos como papel, libros de cocina, utensilios de cocina, etc.

4. No utilice el horno sin los accesorios en su posición y asegúrese de que estén correctamente colocados en el interior del horno.

5. Asegúrese de quitar las tapas o cubiertas cuando se cocine alimentos almacenados en botellas selladas.

6. No ponga objetos entre la superficie del horno y la puerta, ya que esto podría causar fugas de energía del microondas.

7. No cocine productos con papel reciclado, ya que éste podría contener impurezas que podrían producir chispas y/o incendios.

8. No prepare pochoclo a menos que se haga en un un recipiente aprobado específicamente para esta función o si están envasados y se recomienda su cocción en microondas. La cocción de pochoclo en microondas pueden tener un menor rendimiento que otros sistemas de cocción de maíz tradicionales, por lo que se podrá detectar cierta cantidad de semillas crudas. No utilice aceite a menos que se especifique.

9. No cocine alimentos rodeados por alguna cáscara, como yemas de huevo, papas, hígado de pollo, etc., sin antes perforarlos varias veces con un tenedor.

10. No cocine pochoclos por más tiempo del especificado por el fabricante (este tiempo normalmente es de 3 minutos). Los tiempos de cocción más largos no generan más cantidad de pochoclo y pueden causar calcinación y fuego.

11. Si se detecta humo, apague o desenchufe el aparato y déjelo con la puerta cerrada a fin de extinguir la llamas.

12. Cuando caliente alimentos dentro de recipientes plásticos, observe el horno por la posibilidad de ignición.

13. Para evitar quemaduras, los biberones y recipientes de alimentos para bebés deben revolverse o agitarse y se debe revisar la temperatura antes del consumo.

14. Siempre verifique la temperatura de los alimentos o bebidas que han sido calentados en un microondas antes de dárselos a alguien, especialmente a niños pequeños o adultos mayores. Esto es importante, ya que los productos calentados en un microondas se siguen calentando una vez que la cocción ha terminado.

15. En el microondas no se deben calentar huevos con cáscara ni huevos duros enteros, ya que pueden explotar incluso después de terminada la cocción.

16. Siempre mantenga limpia la cubierta de guía de ondas. Limpie el interior con un paño suave y húmedo después de cada uso. Si se deja grasa en el interior, ésta puede recalentarse y generar humo o incluso fuego al volver a utilizar el horno.

17. Nunca caliente aceite, ya que su temperatura no puede controlarse y podría producirse recalentamiento y fuego. Instrucciones para prevenir el riesgo de heridas a personas:
a) No sobrecaliente los líquidos.
b) Revuelva los líquidos antes y mientras se calientan.
c) No utilice recipientes de lados rectos con cuellos angostos.
d) Deje el recipiente dentro del horno por unos instantes antes de sacarlo.
e) Sea muy precavido al meter cucharas u otros utensilios dentro del recipiente.

18. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con discapacidad física, mental o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les proporcione supervisión o instrucciones sobre el manejo de este aparato.

19. Se debe supervisar a los niños a fin de evitar que jueguen con este aparato.

20. Este producto no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

USO GENERAL

La siguiente lista entrega ciertas reglas de seguridad que deben seguirse para asegurar el rendimiento óptimo de este horno:

1. No utilice el horno para otros propósitos que no sean preparar alimentos, como secar ropa, papel o cualquier otro artículo que no sea alimento ni para propósitos de esterilización.
2. No utilice el horno cuando esté vacío ya que puede dañarse.
3. No utilice el interior del horno para almacenar cosas como papeles o libros y utensilios de cocina.
4. No opere el horno sin los accesorios instalados en su lugar. Asegúrese que estén ubicados apropiadamente y sean los recomendados para el uso.
5. Tenga cuidado al retirar la bandeja después de haber cocinado carne, ya que puede haber grasa acumulada en la bandeja.
6. A diferencia de los hornos microondas convencionales, el gabinete y la puerta pueden calentarse. Siempre utilice almohadillas o guantes de cocina para poner o sacar alimentos y/o accesorios del horno. Tenga cuidado al tocar otras partes que no sean el panel de control durante o inmediatamente después de haber utilizado el grill o la función de cocción combinada.
7. Si el horno está caliente por haber utilizado cocción combinada, no utilice utensilios de cocina de plástico o de espuma de poliestireno usados para microondas, ya que pueden derretirse.
8. No utilice productos con papel reciclado para cocinar, ya que pueden contener impurezas que pueden causar chispas y/o fuego.
9. Descontinúe el uso de utensilios de cocina si se detectan chispas. Vea la sección “Accesorios” de la página 9 para saber sobre el uso apropiado de los utensilios de cocina.
10. No deje de prestar atención al horno durante períodos cortos de cocción, ya que podría producirse sobrecalentamiento y fuego.
11. No cocine alimentos con cáscara, como yemas de huevo, papas, hígado de pollo, etc sin primero haberlos perforado varias veces con un tenedor.
12. No prepare pochoclo a menos que sea para uso en microondas y adecuado específicamente para esta función si están envasados y se recomienda su cocción en microondas. La cocción de pochoclo en hornos a microondas tiene un menor rendimiento que otros sistemas para cocción de pochoclo tradicionales, por lo que se podrá detectar cierta cantidad de semillas crudas. No utilice aceite a menos que se especifique.
13. No opere el horno con la puerta abierta.
14. No intente remover las cubiertas, paneles, etc.
15. Mire el horno de vez en cuando si está cocinando o calentando recipientes desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles.
16. Si se detecta humo, apague y desenchufe el aparato y déjelo con la puerta cerrada a fin de extinguir las llamas.
17. Calentar bebidas puede causar ebullición eruptiva retardada, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
18. Asegúrese de quitar las tapas y cubiertas antes de cocinar alimentos en botellas selladas.
19. No ponga materiales extraños entre la superficie del horno y la tapa. Esto podría causar fuga excesiva de energía de microondas.
20. Ponga atención en el horno cuando caliente alimentos en recipientes plásticos o de papel, debido a la posibilidad de ignición.
21. Siempre revise la temperatura de los alimentos o bebidas que han sido calentados en un microondas antes de consumirlos, especialmente al dárselos a niños pequeños o adultos mayores. Esto es importante, ya que los productos calentados en un microondas se siguen calentando una vez que la cocción ha terminado.
22. No se deben calentar huevos con su cáscara ni huevos duros enteros en el microondas, ya que pueden explotar incluso después de terminada la cocción.
23. Siempre mantenga limpia la cubierta de guía de ondas. Limpie el interior con un paño suave y húmedo después de cada uso. Si se deja grasa en el interior, ésta puede recalentarse y generar humo o incluso fuego al volver a utilizar el horno.
24. Nunca caliente aceite, ya que su temperatura no puede controlarse y podría producirse recalentamiento y fuego.
25. Algunos aparatos se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado y evitar tocar los elementos de cocción dentro del horno.

PARA EVITAR EXPLOSIÓN Y EBULLICIÓN REPENTINA

ADVERTENCIA

Los líquidos como el agua, café o té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin parecer estar hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se observan burbujas o ebullición cuando se saca el recipiente del horno, lo que podría causar una ebullición repentina del líquido a gran temperatura al introducir una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
Para reducir el riesgo de heridas a personas:
a) No sobrecaliente el líquido.
b) Revuelva el líquido antes y durante el calentamiento.
c) No utilice recipientes de costados rectos con cuellos angostos.
d) Después de calentar, deje el recipiente por unos instantes dentro del horno antes de sacarlo.
e) Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.

1. Huevos
Nunca cocine huevos con cáscara, ya que el vapor se acumulará en su interior y explotarán. Si quiere cocinar o recalentar huevos que no se han roto al hacerse revueltos o mezclados, siempre se debe perforar las yemas o de lo contrario éstas explotarán. Los huevos duros deben cortarse en rebanadas antes de recalentarlos en el microondas.

2. Perforar
Siempre perfore los alimentos que tengan cáscara o piel, por ejemplo papas, tomates, manzanas, salchichas, etc. Si no se perforan, el vapor se acumulará en su interior y explotarán.

3. Tapas
Siempre quite las tapas de los tarros o recipientes y elimine los contenedores de comida antes de cocinar en el horno. De lo contrario el vapor y la presión podrían acumularse en el interior y producir una explosión incluso después de que el horno haya terminado de calentar.

¿QUÉ UTENSILIOS PUEDEN UTILIZARSE EN EL HORNO?

Solo utilice utensilios que son adecuados para uso en hornos a microondas.
Antes del uso, el usuario debe comprobar que los utensilios son aptos para uso en modo microondas.

Material	Cocción en Parrilla y por Convección	Cocción en Microondas	Cocción combinada
Vidrio (general)	No	Sí (1)	No
Vidrio (resistente a la temperatura)	Sí	Sí	Sí
Vitrocerámica y cerámica (resistentes a la temperatura)	Sí	Sí (1)	Sí (1)
Loza de arcilla	Sí	Sí	Sí
Cazuelas de arcilla (resistente a la temperatura)	Sí	Sí	Sí
Plástico (general)	No	Sí (2)	No
Plástico (resistente a la temperatura)	Sí (2)	Sí (2)	Sí (2)
Recipientes de aluminio /láminas de aluminio	Sí	Sí (3)	Sí
Moldes metálicos de hornear	Sí (4)	No	Sí (4)
Metal (ollas, sartenes, etc)	Sí	No	No
Papel	Sí	No	No

1. Sin partes metálicas o adornos metálicos.
2. Algunos plásticos son resistentes sólo a ciertas temperaturas. ¡Verifique con cuidado!
3. Es posible utilizar láminas de aluminio para proteger áreas delicadas de las comidas (para prevenir sobrecocción).
4. Los recipientes de metal se pueden utilizar en los métodos de combinación. Sin embargo, si los recipientes son muy profundos, reducirán gran parte de la eficiencia, ya que el metal impide la llegada de la energía a los alimentos.

Los utensilios de porcelana y cerámica son excelentes para usarse en su microondas. La mayoría de los tipos de vidrio también son muy buenos. Los vidrios al cristal plomo se pueden quebrar por lo que no deberían usarse. Se puede utilizar plásticos y papeles siempre que puedan resistir la temperatura de los alimentos calentados. Para cocinar solo utilice plásticos que puedan resistir sobre los 120° C por ejemplo, polipropileno y poliamida. Algunos materiales plásticos, como la melamina, se calienta por las microondas y se daña. Para saber si el recipiente es adecuado, haga la siguiente prueba: Coloque un contenedor vacío y un vaso de agua adentro del microondas. El agua es necesario porqué el horno no debe ser operado vacío o con contenedores vacíos. Deje que el horno funcione a potencia máxima durante un minuto. Un contenedor adecuado sólo se entibiara.

Sólo función de Microondas

Los utensilios y los recipientes de alimentos utilizados en el microondas deben ser de un material que no actúe como una barrera para la energía de microondas. Generalmente, esto quiere decir que se debe cocinar en papel, plástico, vidrio o cerámica. Los sartenes de metal reflejan la energía de microondas e inhiben la cocción, por lo que no deben utilizarse. Además del material, también debe considerarse la forma del recipiente. Las formas redondas y ovaladas dan una cocción más pareja. Los recipientes cuadrados o rectangulares pueden recocer los alimentos, ya que se absorbe más energía en esa área. Los recipientes bajos proporcionan una cocción más pareja.

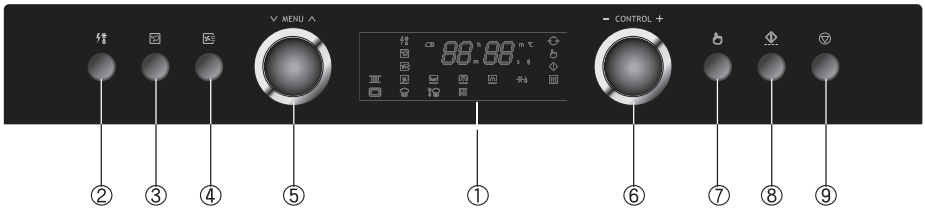
En el microondas no deben utilizarse recipientes de metal, como cacerolas o sartenes. Tampoco los platos o vasos con decoraciones ya que éstas son metálicas, como el oro, que puede ser parte de la decoración y ésta puede dañarse. Se puede utilizar trozos pequeños de papel aluminio, pero sólo para proteger las áreas que se van a recocer demasiado (como para cubrir alitas de pollo, extremos de patas y colas de pescado).

Sin embargo, el papel aluminio no debe tocar los lados del horno ya que se podrían producir daños.

Precaución:

- Hay varios accesorios disponibles en el mercado. Antes de comprar, verifique si son adecuados para usarse en un microondas.
- Cuando coloque la comida en el microondas, compruebe que lo que soporta o cubre la comida no haga contacto directo con las paredes internas o el techo de la cavidad, ya que puede causar decoloración.

PANEL DE CONTROL



1. Visualización:

La pantalla muestra información útil, como tiempo de cocción, el menú, la cantidad, la temperatura, etc.

2. Botón de descongelado rápido ( )

Se puede descongelar 500 gramos de comida rápida y fácilmente.

3. Botón de limpieza a vapor ( )

Está función ayuda a limpiar el interior del horno.

4. Botón de desodorización ( )

El horno tiene una función especial para eliminar los olores del horno.

5. Perilla del control del Menú

Puede elegir un menú de cocción girando la perilla del control del Menú

6. Perilla de control ( ):

Puede ingresar el tiempo de cocción, la cantidad, el peso y la temperatura, girando la perilla de control.

7. Botón de Selección ( ):

Confirme los contenidos ingresados apretando el botón de Selección.

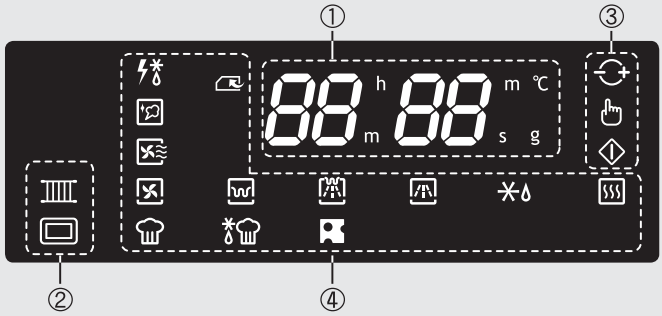
8. Botón de Inicio/Cocción Rápida ( ):

- Cocine inmediatamente presionando el botón de Inicio después de ingresar la información de cocción, como el tiempo, el nivel de potencia, etc.
- Puede utilizar rápidamente el microondas en nivel de potencia 10 sólo al pulsar el botón de Inicio.
- Se puede agregar 30 segundos al tiempo de cocción hasta 5 minutos cada vez que pulse el botón de Inicio.

9. Botón de Parada/Puesta a Cero ( ):

Se utiliza para parar la operación del horno o para borrar la información de la pantalla.

PANTALLA DE VISUALIZACIÓN



1. Pantalla de visualización:
La pantalla muestra información de cocción como el tiempo, reloj, temperatura, cantidad, etc.

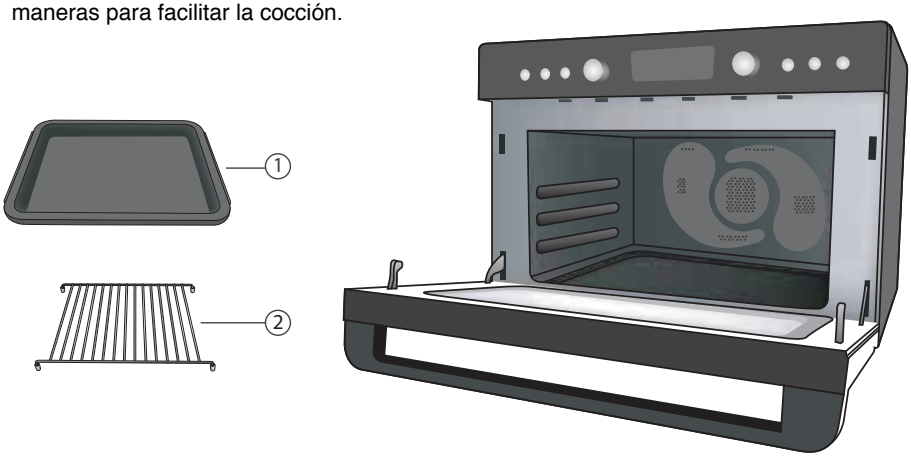
2. Iconos de utensilios de cocina:
: Indica parrilla. Si aparece en la pantalla, utilice la parrilla para cocinar.
: Indica bandeja de metal. Si aparece en la pantalla, utilice la bandeja de metal para la cocción.

3. Iconos de guía de operación
: Indica perilla de Control. Si parpadea , gire la perilla de control.
: Indica el botón de selección. Si parpadea, pulse el botón de selección.
: Indica el botón de inicio. Si parpadea, pulse el botón de inicio/cocción rápida.

4. Iconos de menú de cocción:
: Indica descongelado rápido, aparece en la pantalla durante el descongelado rápido.
: Indica limpieza por vapor, aparece en la pantalla durante la limpieza con vapor.
: Indica desodorización, aparece en la pantalla durante la desodorización.
: Indica cocción por convección, aparece en la pantalla durante la cocción por convección.
: Indica cocción de parrilla, aparece en la pantalla durante la cocción de parrilla.
: Indica cocción combinada, aparece en la pantalla durante la cocción combinada.
: Indica cocción por microondas, aparece en la pantalla durante cocción por microondas.
: Indica descongelado automático, aparece en la pantalla durante el descongelado automático.
: Indica cocción automática, aparece en la pantalla durante la cocción automática.
: Indica cocción instantánea, aparece en la pantalla durante la cocción instantánea.
: Indica fermentación, aparece en la pantalla durante la fermentación.
: Indica precalentamiento, aparece en la pantalla durante el precalentamiento en la cocción de convección.

ACCESORIOS

Este horno esta equipado con varios accesorios. Estos pueden ser utilizados de distintas maneras para facilitar la cocción.



1. Bandeja metálica: Ponga comida o utensilios de cocina adecuadas en la bandeja de metal.

2. Parrilla: Ponga la parrilla sobre la bandeja de metal. Siempre debe usarse con la bandeja de metal para cocinar.

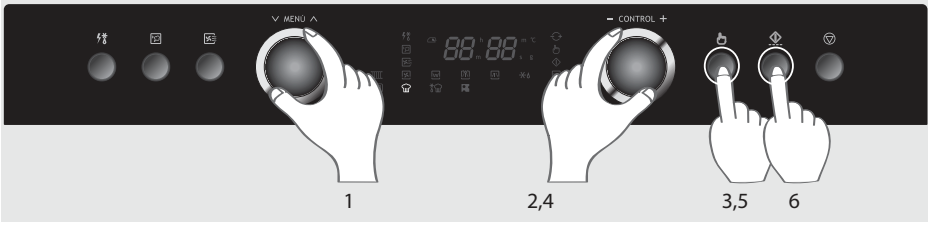
NOTA: La bandeja metálica está incluida en el empaque del lado izquierdo.

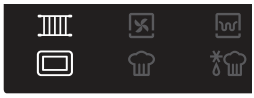
COMO UTILIZAR LOS ACCESORIOS DE COCCIÓN

Bandeja metálica	**Parrilla**
• Cocción por microondas • Descongelado automático • Descongelado rápido • Fermentación • Cocción por memoria • Cocción por convección • Menú de cocción automático: 3,5 • Menú de cocción instantánea: 1,5	• Ponga la parrilla sobre la bandeja metálica • Siempre debe utilizar la parilla con la bandeja metálica para cocinar • Cocción con la parrilla • Menú de cocción automático: 1, 2, 4, 6 • Menú de cocción instantánea: 2, 3, 4

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Esta función le permite cocinar fácil y automáticamente varios tipos de comida común.





1. Gire la perilla de menú para ajustarlo en Cocción automática ( ).

2. Gire la perilla de control ( ) para seleccionar el menú de cocción automática. (Ejemplo: cerdo asado)

- Se encenderán 3 barras horizontales al lado izquierdo de la pantalla y una de ellas parpadea.
- Esto es un indicador del lugar donde están colocadas la bandeja metálica y la parrilla.
- Si la segunda barra está parpadeando, significa que el accesorio designado debería estar colocado en el segundo nivel del horno.

3. Pulse el botón de selección ( ).

4. Gire la perilla del control ( ) para determinar el peso.
(Ejemplo: 800 gr.)
Vea la tabla del menú de cocción automática en la próxima página.

5. Pulse el botón de selección ( ).
En este procedimiento, puede añadir o quitar tiempo de cocción al tiempo de cocción automático girando la perilla de control.

6. Pulse el botón de inicio ( ).
El tiempo de cocción se determina automáticamente por el peso.

7. La pantalla muestra " End " y el horno emite tres pitidos cuando se completa la cocción.

ADVERTENCIA:

- El horno y los accesorios de horno están muy calientes después de la cocción.
- Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.

NOTA:

- Podría salir humo y mal olor del horno al utilizarlo por primera vez. Entonces, es recomendable utilizarlo en cocción por convección a 250 ° C sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado por unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra " Cool " y "0" o "tiempo actual" cuando el ventilador de refrigeración está funcionando.

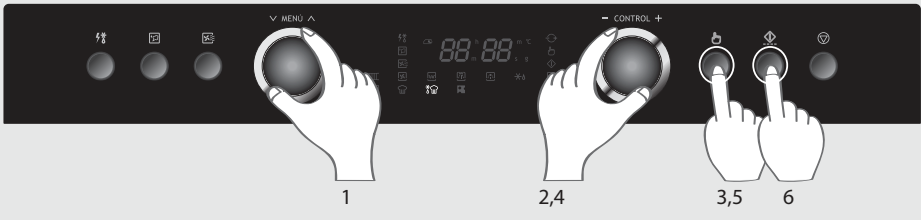
Tabla del Menú de Cocción Automática

Nº	Menú de cocción automática	Peso Mínimo	Peso Máximo	Paso de peso
1	**Cerdo asado**	800 gr	1800 gr	100 gr
2	**Roast-beef**	800 gr	1800 gr	100 gr
3	**Pollo asado**	800 gr	1500 gr	100 gr
4	**Pescado frito**	300 gr	900 gr	100 gr
5	**Verduras frescas**	200 gr	500 gr	50 gr
6	**Trozos de pollo**	300 gr	800 gr	100 gr

Nº	Menú de cocción automática	Temperatura de inicio	Método	Utensilios de cocina	Características
1	**Cerdo asado**	Temperatura refrigerada	1. Amarre la articulación de forma ordenada. 2. Ponga la carne en el plato. 3. Cepille con un poco de aceite. 4. Ponga el lado con grasa del asado hacia la parrilla en la bandeja de metal. 5. Cocine en "AUTO 1 o AUTO 2". 6. Retire del horno y escurra el exceso de jugo. 7. Déjelo reposar durante 10 minutos en papel de aluminio antes de servir.	Bandeja de metal. Parrilla en el segundo nivel	Combinación
2	**Roast-beef**				
3	**Pollo asado**	Temperatura refrigerada	1. Lave y seque el pollo. Amarre los trutros con una cuerda sin apretar demasiado. 2. Pinche la piel un par de veces justo debajo del trutro. 3. Cepille el pollo con mantequilla en el plato. 4. Ponga el lado con grasa del asado boca abajo en la bandeja de metal. 5. Cocine en "AUTO 3". 6. Retire del horno. Escurra el exceso de jugo y sazone con sal si es necesario. Déjelo por 10 minutos en papel de aluminio antes de servir.	Bandeja metálica en el primer nivel	Combinación
4	**Pescado frito**	Temperatura refrigerada	1. Todos los tipos de pescado fresco (excepto los maltratados o bañados en pan) se pueden cocinar ya sea entero, en filetes o en bistecs. 2. Coloque el pescado preparado en un plato con mantequilla. 3. Sazone con sal y pimienta, rocíe un poco con jugo de limón y ponga trozos de mantequilla. No cubra el plato. 4. Coloque el plato en la parrilla en la bandeja de metal. 5. Cocine en "AUTO 4".	Bandeja metálica. Parrilla en el segundo nivel	Combinación
5	**Verduras frescas**		1. Lave y corte. 2. Coloque las verduras preparadas en un contenedor adecuado. 3. Rocíe 4-5 cucharadas de agua. 4. Cubra con un film traspasado o con una tapa. 5. Coloque el plato en la bandeja metálica. 6. Cocine en "AUTO 5". *Para obtener mejores resultados, corte las verduras en trozos de similar tamaño.	Bandeja metálica en el primer nivel	Solo el microondas
6	**Trozos de pollo**		1. Coloque los trozos de pollo en la parrilla en la bandeja metálica. 2. Cocine en "AUTO 6". 3. Cuando emita un pitido, de vuelta la comida. 4. Pulse el botón de inicio para seguir cocinando. 5. Después de la cocción, déjelo cubierto con papel de aluminio durante 2-5 minutos.	Bandeja metálica. Parrilla en el segundo nivel.	Combinación

COCCIÓN INSTANTÁNEA

Esta función le permite cocinar fácil y automáticamente varios tipos de comida rápida.



1. Gire la perilla de menú para seleccionar Cocción Instantánea ( ).

2. Gire la perilla de control ( ) para seleccionar el Menú de Cocción Automática. (Ejemplo: Hamburguesa congelada)
-Tres pequeñas barras horizontales se encienden al lado izquierdo de la pantalla y una de ellas parpadea.
- Esto indica el lugar donde se ubica la bandeja metálica.
- Si la primera barra está parpadeando, quiere decir que el accesorio designado debería estar colocado en el primer nivel del horno.

3. Pulse el botón de selección ( ).

4. Gire la perilla del control ( ) para determinar la cantidad.
Vea la tabla del menú de cocción instantánea en la próxima página.

5. Pulse el botón de selección ( ).
En este procedimiento, usted puede agregar o quitar tiempo de cocción al tiempo de cocción automática girando la perilla de control.

6. Pulse el botón de inicio ( ).
El tiempo de cocción se determina automáticamente según el peso.

7. La pantalla muestra " End " y el horno emite tres pitidos cuando se completa la cocción.

ADVERTENCIA:

- El horno y los accesorios de horno están muy calientes después de la cocción.
- Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.

NOTA:

- Podría salir humo y mal olor del horno al utilizarlo por primera vez. Entonces, es recomendable utilizarlo en cocción por convección a 250 ° C sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado por unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra " Cool " y "0" o "tiempo actual" cuando el ventilador de refrigeración está funcionando.

Tabla del Menú de Cocción Instantánea

N°	Menú de Cocción Instantánea	Peso Mínimo	Peso Máximo	Paso de Peso
1	**HAMBURGUESA CONGELADA**	1 unds.	4 unds.	1 unds.
2	**SALCHICHA**	100 gr	500 gr	100 gr
3	**PAPAS AL HORNO**	1 unds.	5 unds.	1 unds.
4	**PIZZA CONGELADA**	100 gr	700 gr	50 gr
5	**VERDURAS CONGELADAS**	200 gr	500 gr	50 gr

N°	Menú de Cocción Instantánea	Peso	Método	Utensilios de Cocina	Características
1	**HAMBURGUESA CONGELADA**	1~4 unds.	Retire todos los paquetes y envolturas. Coloque la hamburguesa directamente en la bandeja metálica. Defina el peso y pulse el botón de inicio.	Bandeja metálica en el primer nivel	Sólo el microondas
2	**SALCHICHA**	100~500 gr	Saque la cobertura de las salchichas y pínchelas con un tenedor. Coloque las salchichas en la parrilla sobre la bandeja de metal. Defina el peso y pulse el botón de inicio. Delas vuelta cuando escuche los pitidos.	Bandeja metálica. Parrilla en el segundo nivel	Combinación
3	**PAPAS AL HORNO**	1~5 unds.	Elija papas medianas, de entre 200-250g. Lávelas y pínchelas con un tenedor. Coloque las papas en la parrilla sobre la bandeja metálica. Defina el peso y pulse el botón de inicio.	Bandeja metálica. Parrilla en el segundo nivel	Combinación
4	**PIZZA CONGELADA**	100~700 gr	Retire del paquete. Coloque la pizza en la parrilla sobre la bandeja metálica. Defina el peso y pulse el botón de inicio.	Bandeja metálica. Parrilla en el segundo nivel	Combinación
5	**VERDURAS CONGELADAS**	200~500 gr	Colóquelas en un recipiente adecuado. Agregue 2 cucharadas de agua. Tape con un film perforado o una tapa. Defina el peso y pulse el botón de inicio. Revuelva después de la cocción. *Si lo prefiere, las verduras congeladas se pueden cocinar sin agua.	Bandeja metálica en el primer nivel	Sólo el microondas

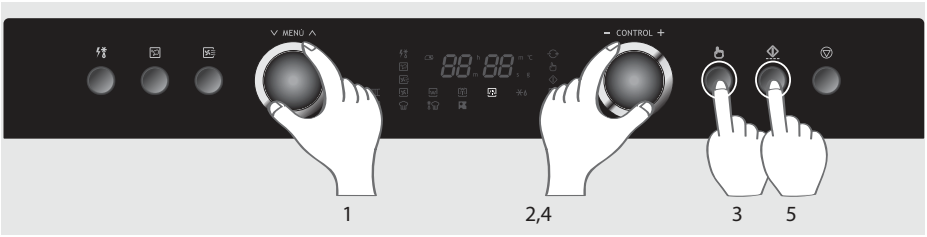
COCCIÓN POR MICROONDAS

Esta función le permite cocinar con energía de microondas. Puede cambiar el nivel de potencia del microondas desde P-00 hasta P-HI. Cada nivel de potencia le da a la energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. P-HI quiere decir que el horno cocina a su máxima potencia. P-90 significa que el horno cocina los alimentos al 90% de la energía. Las potencias más altas cocinarán más rápidamente, pero puede ser necesario revolver, girar, o dar vuelta los alimentos con frecuencia. Las potencias más bajas cocinarán más uniformemente y requieren menor atención en revolver o dar vuelta los alimentos. Si el horno está caliente después de la cocción normal, la cocción por convección o la cocción combinada, puede que requiera enfriarse antes de la cocción del microondas. Nunca opere el horno estando vacío, ya que podría producirse un incendio.

RECOMENDACIONES:

1) Lea este manual, ya que contiene instrucciones para utilizar y mantener su microondas apropiadamente.

2) Si abre la puerta durante la cocción, el horno para de funcionar inmediatamente.Si pulsa el botón de inicio, vuelve a funcionar. Si pulsa el botón de parar/ borrar, se cancela el proceso



1. Gire la Perilla del Menú para seleccionar COCCIÓN POR MICROONDAS ( ).

2. Seleccione el nivel de potencia apropiado girando la perilla de control hasta que se muestre el porcentaje correspondiente. (Ejemplo: para cocción a nivel máximo de potencia)

P-HI → P-00 → P-10 → P-20 → P-30 →
P-40 → P-50 → P-60 → P-70 → P-80 → P-90

3. Pulse el Botón de Selección ( ).

4. Gire la Perilla de Control ( ) para ingresar el tiempo de cocción. (Ejemplo: 10min de tiempo de la cocción).
Puede ingresar hasta 60min de tiempo para cocción por microondas.

5. Pulse el botón de inicio ( ).

6. Terminada la cocción, la pantalla muestra " End " y se escucha tres pitidos.

Tabla de Nivel de Potencia

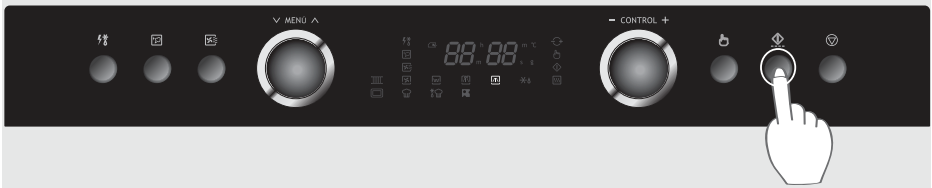
Nivel de potencia	Porcentaje	Salida	Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
P-HI	100%	800W	P-40	40%	320W
P-90	90%	720W	P-30	30%	240W
P-80	80%	640W	P-20	20%	160W
P-70	70%	560W	P-10	10%	80W
P-60	60%	480W	P-00	0%	0W
P-50	50%	400W			

ADVERTENCIA : El horno y los accesorios se calientan mucho después de la cocción.
Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.
Asegúrese de que la bandeja metálica esté en el primer nivel del horno antes de la cocción.

NOTA:
- Podría salir humo y mal olor del horno al operarlo por primera vez. Entonces se recomienda operar el horno en **cocción por convección** a 250° C sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado durante unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra "**Cool** " y "**0**" o "tiempo actual" cuando el ventilador de refrigeración esta operando.

COCCIÓN RÁPIDA POR MICROONDAS

Esta función permite cocinar inmediatamente a máxima potencia sólo con energía de microondas.
Puede ser utilizado como cocción rápida durante 30 segundos. Después se puede agregar 30 segundos al tiempo seleccionado cada vez que pulse el botón de inicio. El tiempo máximo de cocción es de 5 minutos.



1

1. Pulse el botón de INICIO (⏀)
La pantalla muestra “30s”.
El horno empezará a operar inmediatamente.
(Ejemplo: cuando pulse el botón de inicio cinco veces)

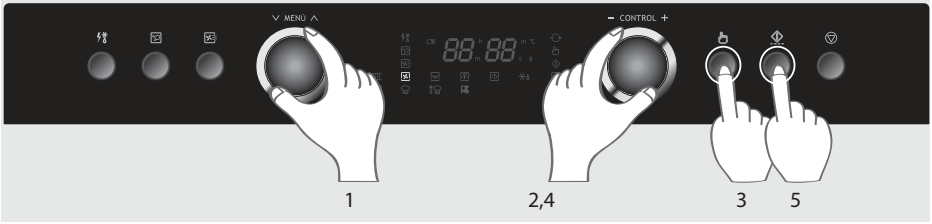
2. La pantalla muestra “ End ” y emite tres pitidos cuando la cocción está completa

ADVERTENCIA:
El horno y los accesorios se calientan mucho después de la cocción.
Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.
Asegúrese de que la bandeja metálica esté en el primer nivel del horno antes de la cocción por microondas.

NOTA:
- Podría salir humo y mal olor del horno al operarlo por primera vez. Entonces se recomineda operar el horno en cocción de convección a 250ºC sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado por unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra “Cool” y “0” o “tiempo actual” cuando el ventilador de refrigeración está funcionando.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN (Sin Precalentamiento)

Esta función le permite cocinar de la misma manera que un horno tradicional.



1. Gire la Perilla del Menú para ajustar a COCCIÓN POR CONVECCIÓN ( ).

2. Gire la Perilla de Control ( ) para seleccionar la temperatura. (Ejemplo : 180° C)

Secuencia de Temperatura
180 C→ 190°C→ 200°C→ 210°C→ 220°C→ 230°C→ 240 C→ 250°C→ 100°C→ 110°C→ 120°C→ 130°C→ 140 C→ 150°C→ 160°C→ 170°C→ 180°C→

3. Pulse el Botón de Selección ( ).

4. Gire la Perilla de Control ( ) para ingresar el tiempo de cocción. (Ejemplo: 1 hora)
Puede ingresar hasta 2 horas en la Cocción por Convección.

5. Pulse el botón de Inicio ( ).

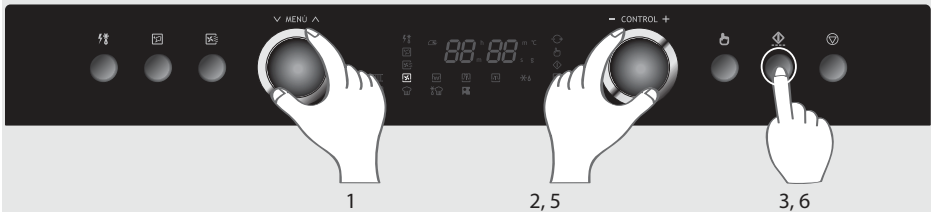
6. La pantalla muestra " End " y emite tres pitidos cuando la cocción se ha completado.

ADVERTENCIA:
El horno y los accesorios se calientan mucho después de la cocción.
Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.

NOTA:
- Podría salir humo y mal olor del horno al operarlo por primera vez. Entonces se recomineda operar el horno en cocción de convección a 250ºC sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado por unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra "Cool" y "0" o "tiempo actual" cuando el ventilador de refrigeración está funcionando.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN (Con Precalentamiento)

Para la cocción por convección, se recomienda precalentar el horno a una temperatura adecuada antes de colocar la comida en su interior. El tiempo máximo de precalentamiento es de 30 minutos. Si la cocción no empieza inmediatamente después del precalentamiento, el indicador de precalentamiento parpadea y se muestra la temperatura de precalentamiento. Esta función se mantiene durante 15 minutos y se apaga automáticamente.



1. Gire la Perilla del Menú para seleccionar COCCIÓN POR CONVECCIÓN ( ).
2. Gire la Perilla de Control ( ) para seleccionar la temperatura. (Ejemplo: 110 ºC)

Secuencia de Temperatura
180°C→ 190°C→ 200°C→ 210°C→ 220°C→ 230°C→ 240°C→ 250°C→ 100°C→ 110°C→ 120°C→ 130°C→ 140°C→ 150°C→ 160°C→ 170°C→ 180°C→

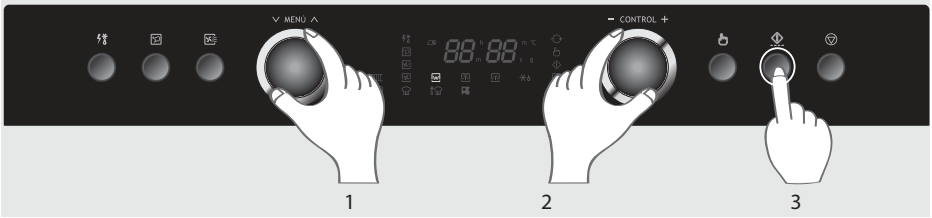
3. Pulse el botón de Inicio ( ).
La temperatura de precalentamiento se indica en la pantalla.
El horno comenzará a precalentar.
Y luego ( ) parpadea durante el precalentamiento.
4. Cuando la temperatura del horno alcanza la temperatura de precalentamiento, el horno emite un pitido y la temperatura de precalentamiento se muestra en la pantalla.
Abra la puerta y coloque la comida en el horno.
5. Gire la perilla de control ( ) para ingresar el tiempo de cocción. (Ejemplo: 1 hora)
Puedes ingresar un tiempo de cocción de hasta 2 horas en el modo de cocción por convección.
6. Pulse el botón de Inicio ( ).
7. La pantalla muestra " End " y emite tres pitidos cuando la cocción ha terminado.

ADVERTENCIA:
El horno y los accesorios se calientan mucho después de la cocción.
Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.
Asegúrese de que la bandeja metálica esté en el primer nivel del horno antes de la cocción por microondas.

NOTA:
- Podría salir humo y mal olor del horno al operarlo por primera vez. Entonces se recomienda operar el horno en cocción de convección a 250ºC sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado por unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra "Cool" y "0" o "tiempo actual" cuando el ventilador de refrigeración está funcionando.

COCCIÓN EN MODO GRILL

El Grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente sin uso de energía del microondas.



1. Gire la Perilla del Menú para ajustar la cocción en Grill ( ).

2. Gire la Perilla de Control ( ) para ingresar el tiempo de cocción.
(Ejemplo: 1 hora de tiempo de cocción.)
Puede ingresar hasta 1 hora y media en la cocción en modo Grill.

3. Pulse el botón de Inicio ( ).

4. La pantalla muestra " End " y emite tres pitidos cuando la cocción ha terminado.

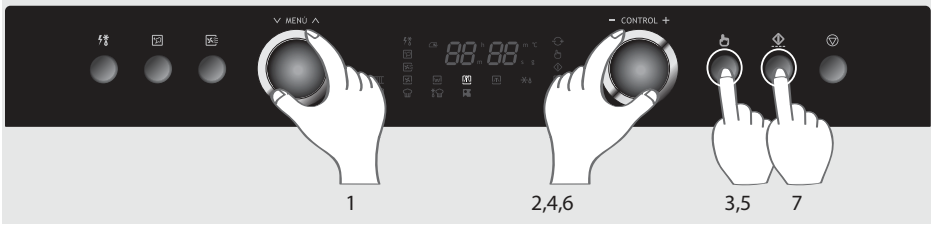
CONSEJOS:
Ponga los alimentos en la parrilla sobre la bandeja metálica. Esto ayuda a que los alimentos logren una mejor apariencia.

ADVERTENCIA:
El horno y los accesorios se calientan mucho después de la cocción.
Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.

NOTA:
- Podría salir humo y mal olor del horno al operarlo por primera vez. Entonces se recomienda operar el horno en cocción de convección a 250ºC sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado por unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra "Cool" y "0" o "tiempo actual" cuando el ventilador de refrigeración está funcionando.

COCCIÓN COMBINADA (Microondas + Convección)

Esta función permite combinar la operación de convección con la de microondas para hacer asados tradicionales o al horno en menor tiempo. Siempre utilice utensilios de cocina para microondas y hornos. Los platos de vidrio o de cerámica son ideales, ya que permiten que las microondas penetren los alimentos de manera uniforme.



1. Gire la Perilla del Menú para ajustar la COCCIÓN COMBINADA ( ).

2. Seleccione la potencia de combinación deseada girando la Perilla de Control.

C-HI → C-LO → C-0

Pantalla	Potencia de Microondas
C-HI	50%
C-LO	30%
C-0	40%

3. Presione el botón de Selección ( ).
4. Gire la Perilla de Control ( ) para seleccionar la temperatura. (Ejemplo: 180°C)

Secuencia de Temperatura
180°C→ 190°C→ 200°C→ 210°C→ 220°C→ 230°C→ 240°C→ 250°C→ 100°C→ 110°C→ 120°C→ 130°C→ 140°C→ 150°C→ 160°C→ 170°C→ 180°C→

5. Presione el botón de Selección ( ).
6. Gire la Perilla de Control ( ) para ingresar el tiempo de cocción. (Ejemplo: 30min)
Usted puede ingresar hasta un tiempo de cocción de hasta 1 hora para la cocción combinada.

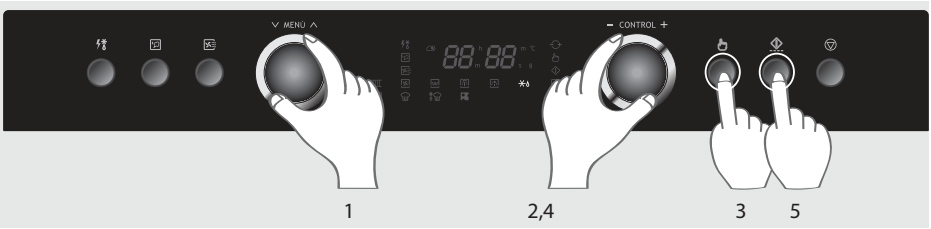
7. Pulse el botón de Inicio ( ).
8. La pantalla muestra " End " y emite tres pitidos cuando la cocción ha terminado.

ADVERTENCIA:
El horno y los accesorios se calientan mucho después de la cocción.
Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.

NOTA:
- Podría salir humo y mal olor del horno al operarlo por primera vez. Entonces se recomienda operar el horno en cocción de convección a 250ºC sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado por unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra "Cool" y "0" o "tiempo actual" cuando el ventilador de refrigeración está funcionando.

DESCONGELADO AUTOMÁTICO
(Descongelado por Peso con Función de Microondas)

El descongelado por peso ajusta automáticamente los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para descongelar los alimentos congelados. Durante el proceso de descongelado el horno emitirá tres pitidos para recordarle que debe revisar la comida. El horno emitirá tres pitidos, abra la puerta, gire los alimentos y cierre la puerta, presione el botón de Inicio.



1. Gire la Perilla del Menú para seleccionar DESCONGELADO AUTOMÁTICO ( ).
2. Gire la perilla de control ( ) para seleccionar " 0 g " en la pantalla.

3. Presione el botón de Selección ( ).

4. Gire la perilla de control ( ) para ingresar el peso.
(Ejemplo: 1000gr)
Puede ingresar un peso de los alimentos desde 200 a 3000gr.

5. Presione el botón de Inicio ( ).
El tiempo de la cocción se determina automáticamente según el peso.

6. El horno emitirá tres pitidos, abra la puerta, de vuelta la comida congelada y cierre la puerta.
Presione nuevamente el botón de inicio ( ).

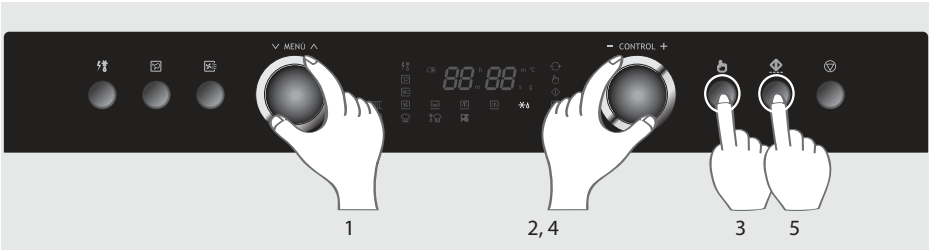
7. La pantalla muestra " End " y emitirá tres pitidos cuando la cocción se haya terminado.

ADVERTENCIA:
El horno y los accesorios se calientan mucho después de la cocción.
Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.
Asegúrese de que la bandeja metálica esté en el primer nivel del horno antes de iniciar el descongelado automático.

NOTA:
- Podría salir humo y mal olor del horno al operarlo por primera vez. Entonces se recomienda operar el horno en cocción de convección a 250ºC sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado por unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra "Cool" y "0" o "tiempo actual" cuando el ventilador de refrigeración está funcionando.

DESCONGELADO AUTOMÁTICO
(Descongelado por Tiempo con Función Microondas)

Durante el proceso de descongelado el horno emitirá pitidos para recordarle que debe revisar la comida. El horno emitirá tres pitidos, abra la puerta, de vuelta la comida congelada y cierre la puerta. Luego, pulse el botón de INICIO.



1. Gire la Perilla del Menú para seleccionar DESCONGELADO AUTOMÁTICO (✳).
2. Gire la perilla de control (⟳) para seleccionar " 0 s " en la pantalla.

3. Presione el botón de Selección (☝).

4. Gire la perilla de control (⟳) para ingresar el Tiempo de Descongelado. (Ejemplo: 11 min.)
Puede ingresar un tiempo de descongelado de hasta 60 min.

5. Presione el botón de Inicio (⏎).

6. El horno emitirá tres pitidos, abra la puerta, de vuelta la comida congelada y cierre la puerta.
Presione nuevamente el botón de inicio (⏎).

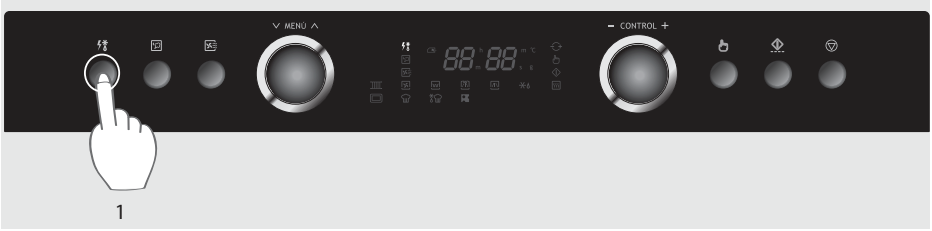
7. La pantalla muestra " End " y emitirá tres pitidos cuando la cocción se haya terminado.

ADVERTENCIA:
El horno y los accesorios se calientan mucho después de la cocción.
Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.
Asegúrese de que la bandeja metálica esté en el primer nivel del horno antes de iniciar el descongelado automático.

NOTA:
- Podría salir humo y mal olor del horno al operarlo por primera vez. Entonces se recomienda operar el horno en cocción de convección a 250ºC sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado por unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra "Cool" y "0" o "tiempo actual" cuando el ventilador de refrigeración está funcionando.

DESCONGELADO RÁPIDO (con Función Microondas)

Usted puede descongelar rápida y fácilmente 500gr de alimentos.



1

1. Presione el botón de Descongelado rápido ( ).
El horno comienza a funcionar de inmediato.

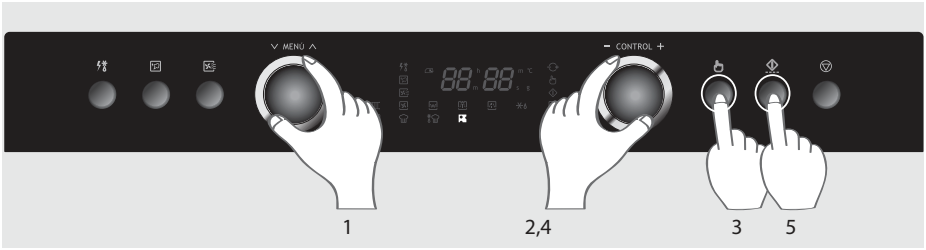
2. La pantalla muestra " END " y se emite tres pitidos cuando la cocción se ha completado.

ADVERTENCIA:
El horno y los accesorios se calientan mucho después de la cocción.
Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.
Asegúrese de que la bandeja metálica esté en el primer nivel del horno antes de iniciar el descongelado rápido.

NOTA:
- Podría salir humo y mal olor del horno al operarlo por primera vez. Entonces se recomienda operar el horno en cocción de convección a 250ºC sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado por unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra "Cool" y "0" o "tiempo actual" cuando el ventilador de refrigeración está funcionando.

FERMENTACIÓN (con Función de Convección)

Esta función ayuda a fermentar masas fácilmente.
Si la temperatura dentro del horno es alta, se puede reducir la calidad de fermentación.
Entonces, disminuya la temperatura del horno hasta temperatura ambiente antes de la fermentación.



1. Gire la Perilla del **Menú** para seleccionar **Fermentación** ( ).

2. Gire la Perilla de **Control** ( ) para elegir la temperatura.
(**Ejemplo:** 40° C)

Secuencia de Temperatura
40°C→ 45°C→ 50°C→ 35°C

3. Pulse el botón de **Selección** ( ).

4. Gire la Perilla de **Control** ( ) para ingresar el tiempo de cocción.
(**Ejemplo:** 4 horas)
Puede ingresar hasta un tiempo de cocción de hasta 10 horas para la función de Fermentación.

5. Pulse el botón de **Inicio** ( ).
El horno empieza a funcionar de inmediato

6. La pantalla muestra " **End** " y se emite tres pitidos cuando la operación se ha completado.

ADVERTENCIA: El horno y los accesorios se calientan mucho después de la cocción.
Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.

NOTA:
- Podría salir humo y mal olor del horno al operarlo por primera vez. Entonces se recomienda operar el horno en **cocción de convección** a 250° C sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado por unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra **Cool**" y "**0**" o "tiempo actual" cuando el ventilador de refrigeración está funcionando.

LIMPIEZA POR VAPOR (con Función Microondas)

1. Ponga alrededor de 200cc de agua en un tazón o recipiente pequeño al medio de la bandeja metálica en el primer nivel del horno.

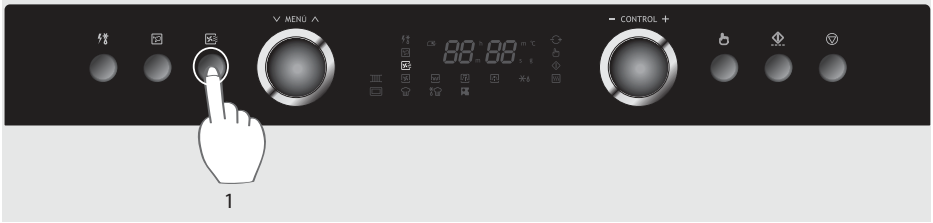
2. Presione el botón de Limpieza por vapor ( ).
El horno comenzará a funcionar de inmediato durante 15 minutos.

3. La pantalla muestra " DOOR " y "OPEN " a intervalos de 5 minutos si la operación se ha completado.

4. Abra la puerta y limpie el interior del aparato con un paño seco.

DESODORIZACIÓN
(con Función de Convección)

El horno tiene una función especial para eliminar el olor del horno.
Se aconseja colocar la bandeja metálica en el primer nivel.



1

1. Presione el botón de desodorización ( ).
El horno comenzará a funcionar de inmediato durante 10 minutos.

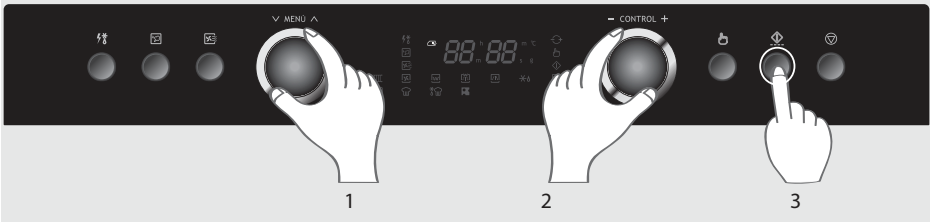
2. La pantalla muestra " End " y se emite tres pitidos cuando la cocción se ha completado.

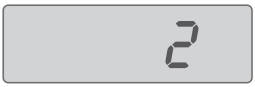
ADVERTENCIA:
El horno y los accesorios se calientan mucho después de la cocción.
Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.

NOTA:
- Podría salir humo y mal olor del horno al operarlo por primera vez. Entonces se recomienda operar el horno en cocción de convección a 250ºC sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado por unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra "Cool" y "0" o "tiempo actual" cuando el ventilador de refrigeración está funcionando.

COCCIÓN POR MEMORIA (con Función de Microondas)

Usted puede grabar la cocción del microondas más frecuente en la memoria del aparato.





1. Gire la Perilla del Menú para seleccionar COCCIÓN POR MEMORIA ( ).

2. Gire la Perilla de Control ( ) para seleccionar el número de la memoria. (Ejemplo: cuando seleccione una segunda memoria).

3. Presione el botón de Inicio ( ). El horno comienza a funcionar.

4. La pantalla muestra " End " y emite tres pitidos cuando la cocción se ha completado.

NOTA:
Cuando el horno sale de la fábrica, la cocción de memoria esta programada según se indica más abajo. Sin embargo, después usted puede cambiar los contenidos de la cocción por memoria. (Ver a la próxima página).

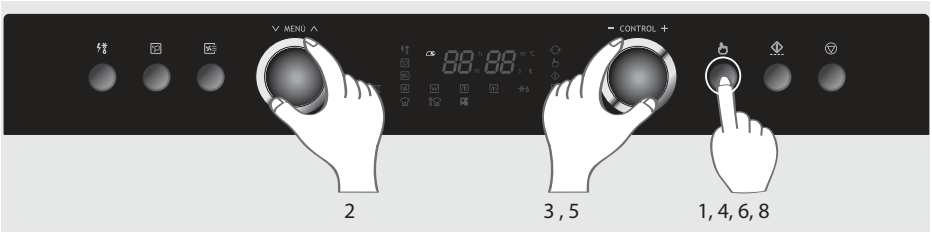
No	Tiempo de Cocción	Nivel de potencia del microondas
1	0:40	P-HI (100%)
2	1:20	P-HI (100%)
3	2:00	P-HI (100%)

ADVERTENCIA:
El horno y los accesorios se calientan mucho después de la cocción.
Utilice guantes de cocina gruesos al manipular los alimentos o los accesorios.
Asegúrese de que la bandeja metálica esté en el primer nivel del horno antes de iniciar el Descongelado Rápido.

NOTA:
- Podría salir humo y mal olor del horno al operarlo por primera vez. Entonces se recomienda operar el horno en cocción de convección a 250ºC sin alimentos durante unos 10 minutos.
- Por seguridad, el ventilador de refrigeración puede ser operado por unos minutos después de la cocción. La pantalla muestra "Cool" y "0" o "tiempo actual" cuando el ventilador de refrigeración está funcionando.

AJUSTANDO LA COCCIÓN POR MEMORIA

Usted puede grabar la cocción del microondas más frecuente en la memoria del aparato.



Ejemplo: Si quiere grabar 30 segundos de tiempo de cocción a máxima potencia en la segunda memoria...

1. Presione y mantenga presionado el botón de Selección ( ) durante 3 segundos. La pantalla muestra “Func”.

2. Gire la Perilla de Menú hasta que la pantalla muestre Cocción por Memoria ( ).

3. Gire la Perilla de Control ( ) para seleccionar una de las memorias. (Ejemplo: cuando se escoge la segunda memoria)

4. Presione el botón de Selección( ).

5. Gire la Perilla de Control ( ) para elegir la potencia del microondas. (Ejemplo: potencia máxima).

6. Pulse el botón de selección( ).

7. Gire la Perilla de Control para ingresar el tiempo de cocción.

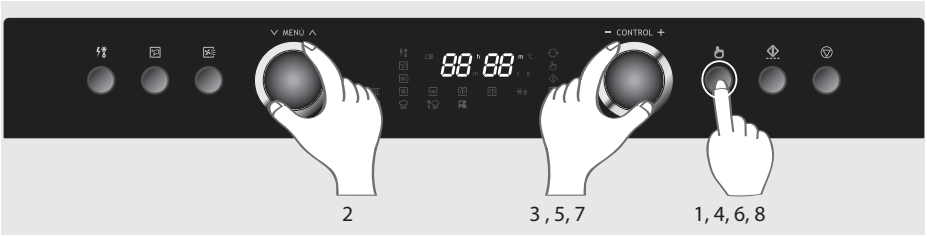
8. Presione el botón de Selección ( ).

NOTA:
- Puede programar tres cocciones en la memoria.
- Solo la cocción por microondas dispone de cocción por memoria.
- Si se apaga el microondas, se pierden todas las cocciones guardadas en la memoria.

Por defecto, sólo quedarán almacenadas las cocciones programadas en fábrica.

AJUSTE DE RELOJ

Cuando el horno esté enchufado, la pantalla muestra “0” con un sonido.
El horno dispone de formatos múltiples de tiempo (12hr/ 24hr). Siga los siguientes pasos para ajustar el reloj.



Ejemplo: Si desea ajustar el reloj a las 10:25...

1. Presione el botón de Selección ( ) y manténgalo presionado durante 3 segundos. La pantalla muestra “Func”.

2. Gire la Perilla del Menú hasta que la pantalla muestre “0h 0m”.

3. Gire la Perilla de Control ( ) para seleccionar el formato de tiempo.
“12H” indica formato de 12 horas.
“24H” indica formato de 24 horas.

4. Presione el botón de Selección ( ).

5. Gire la Perilla de Control ( ) para ingresar la hora actual.

6. Presione el botón de Selección ( ).

7. Gire la Perilla de Control ( ) para ingresar los minutos actuales.

8. Presione el botón de Selección para terminar el ajuste del reloj.

NOTA:
- Si escoge el formato de tiempo de 12 horas, puede ajustar el reloj desde la 1:00 a las 12:59.
- Si escoge el formato de 24 horas, puede ajustar el reloj desde las 0:00 a las 23:59.
- En el modo de ahorro de energía, el reloj se apaga en la pantalla.

MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El modo de ahorro de energía ayuda a ahorrar energía apagando la pantalla mientras el horno no esté funcionando.
Si el horno se deja sin usar durante 10 minutos, sin tocar los botones o perillas, el modo de ahorro de energía funcionará automáticamente, apagando la pantalla.
El modo de ahorro de energía se puede cancelar al presionar cualquier botón, al girar la perilla o al abrir la puerta durante el modo de ahorro de energía.

RECORDATORIO

Para recordarle que tiene comida en el horno, éste muestra “End” en la pantalla y emite tres pitidos cada un minuto durante 5 minutos hasta que se abra la puerta o se pulse cualquier botón.

BLOQUEO PARA NIÑOS

Puede bloquear el panel de control para evitar que el horno se prenda accidentalmente o que sea utilizado por niños.
Para bloquear o desbloquear los controles, presione el botón de “Parada” y manténgalo pulsado durante 3 segundos.
Mientras el panel de control está bloqueado, se muestra brevemente “Loc” en la pantalla cuando se presiona cualquier botón.

PARA DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO

1. Abra la puerta.
• El horno deja de funcionar.
• Puede reanudar el funcionamiento cerrando la puerta y tocando el botón de INICIO/COCCIÓN RÁPIDA.

2. Presione el botón “PARAR/BORRAR”.
• El horno dejará de funcionar.
• Si desea cancelar los ajustes de cocción, presione nuevamente el botón “PARAR/BORRAR”.

MENSAJES DE ERRORES

• Si la temperatura al interior del horno es más alta de lo esperado o si el sensor de temperatura no está funcionando apropiadamente, aparecerá el mensaje “Err2” en la pantalla.
• Desenchufe el aparato y llame a nuestro servicio técnico.
• Cuando el sensor de temperatura está desconectado, aparece el mensaje “Err3” en la pantalla.
• Desenchufe el aparato y llame a nuestro servicio técnico.

ARCO ELÉCTRICO

Si detecta arco eléctrico, presione el botón “PARAR/BORAR” y corrija el problema.
Arco eléctrico es el término usado en microondas para describir las chispas en el horno. Es causado por:
• Contacto entre el metal o el papel de aluminio y las paredes del horno.
• Papel de aluminio no moldeado a la comida (los bordes erguidos funcionan como antenas).
• Metales, como amarras moldeables, pins para el pollo o platos con decoraciones de oro al interior del microondas.

PAUTAS GENERALES

Debido a que la cocción de microondas es distinta a la cocción tradicional, se debe considerar las siguientes pautas generales cada vez que utilice su microondas.

Si la comida está cruda. Verificar si:
- Ha seleccionado el nivel de potencia correcto.
- El tiempo seleccionado es suficiente. Los tiempos indicados en las recetas son aproximados. El tiempo a utilizar depende de la temperatura inicial, el peso, la densidad de la comida, etc.
- El recipiente es apropiado.

Si la comida está recocida, como por ejemplo, seca o quemada.
Antes de volver a cocinar, verifique si:
- El nivel de potencia está muy alto.
- El tiempo seleccionado fue demasiado largo. Los tiempos de las recetas son aproximados. El tiempo a utilizar depende de la temperatura inicial, el peso, la densidad de la comida, etc.

Puntos a recordar durante el descongelado.
- La forma de los envoltorios altera el tiempo de descongelado. Separe los trozos a medida que se descongelan, los trozos separados y delgados se descongelan con mayor facilidad.
- Cubra las áreas de los alimentos con trozos pequeños de papel aluminio si éstas se calientan demasiado.
- Se recomienda no descongelar los alimentos completamente y permitir que terminen de descongelarse naturalmente, dándoles un tiempo de reposo.

Cantidad de comida
- Mientras más comida desee preparar, más tiempo se requiere. La regla de oro señala que el doble de cantidad de comida, requiere casi el doble de tiempo. Si una papa se demora cuatro minutos en cocinarse, se requiere de aproximadamente 7 minutos para cocinar dos papas.

Temperatura inicial de la comida
- Mientras más baja sea la temperatura de la comida que se colocará en el microondas, más tiempo demorará en cocinarse. La comida a temperatura ambiente se recalienta más rápidamente que la comida recién sacada del refrigerador.

Composición de los alimentos.
La comida con mucha grasa y azúcar se calienta más rápido que la comida que contiene mucha agua. La grasa y el azúcar alcanzan mayor temperatura que el agua en el proceso de cocción. Mientras más densa sea la comida, más tiempo se necesitará para calentarla. Los alimentos “muy lentos”, como la carne, demora más en recalentarse que los alimentos livianos y porosos, como un bizcocho.

Tamaño y forma
Pequeños trozos de comida se cocinan más uniforme que las comidas con formas irregulares.
Comidas con formas muy irregulares, las partes delgadas se cocinan más rápidamente que las partes gruesas. Coloque las alas delgadas de pollo y piernas al medio del plato.

Revolver y rotar los alimentos.
Revolver y dar vuelta a la comida son técnicas usadas en cocción en microondas para distribuir el calor rápidamente al centro del plato y evitar la sobre cocción en los bordes de los alimentos.

Cubrir los alimentos ayuda a:
- Disminuir las salpicaduras.
- Acortar el tiempo de cocción.
- Conservar la humedad de la comida.
- Todos los envoltorios que permitan el paso de las microondas a través de ellos, son adecuados. Puede ver la sección “¿Qué utensilios pueden utilizarse en el horno?

Para disminuir la presión en los alimentos
Varios alimentos están cubiertos por piel o membranas. Este tipo de alimentos se

deben perforar con un tenedor o un palillo de cocina para liberar la presión y prevenir explosiones, ya que el vapor se acumula en su interior durante la cocción. Esto debe hacerse con las papas, hígado de pollo, salchichas, yemas de huevo y algunas frutas.

Tiempo de reposo

Siempre permita que la comida repose durante un tiempo después de calentarla en el horno. El tiempo de reposo después del descongelado o de la cocción/ recalentamiento siempre mejora los resultados, ya que la temperatura se distribuye más uniformente en los alimentos.

En un microondas, los alimentos se siguen calentando aún despúes de que la energía de microondas se haya apagado. Los alimentos no siguen calentandose por medio de las microondas, sino por la conducción del calor residual que está en el centro de la comida. La duración del tiempo de reposo depende del volumen y de la densidad de los alimentos. Algunas veces puede ser un tiempo muy corto, como lo que demora en retirar los alimentos del microondas y llevarlos a la mesa. Sin embargo, en alimentos de mayor tamaño y densidad, el tiempo de reposo puede ser de hasta 10 minutos.

Durante el tiempo de “reposo”, la temperatura interna puede aumentar hasta 8ºC y la comida se terminará de cocinar en este tiempo.

Organización de los alimentos

Se estilan variar maneras para obtener una cocción por microondas más pareja.

Si va a cocinar varios alimentos iguales, como papas asadas, distribúyalas en forma de anillo para obtener una cocción más uniforme.

Cuando cocine alimentos de forma o espesor irregulares, coloque los alimentos más pequeños o delgados hacia el centro del centro del plato, donde se calentarán al final.

Los alimentos irregulares, como el pescado, se pueden disponer dentro del horno con las colas hacia adentro.

Si desea guardar una comida en el refrigerador o en un plato para recalentarla, coloque los alimentos más gruesos y densos hacia el exterior del plato y los alimentos más delgados y menos densos hacia el medio.

Coloque trozos delgados de carne unos sobre otros o entrelácelos. Los trozos más gruesos, como la carne mechada y las salchichas deben colocarse cerca el unos del otro. Las salsas deben calentarse en recipientes separados.

Escoja un recipiente alto y estrecho antes de uno bajo y ancho. Cuando recaliente salsas, o sopa, no llene más de 2/3 del recipiente.

Cuando cocine o recaliente pescado, corte levemente la piel para evitar que se parta. Cubra la cola y la cabeza del pescado con trozos pequeños de papel aluminio para evitar la sobrecocción, asegurándose de que el papel de aluminio no toque los lados del horno.

CUIDADO DE SU MICROONDAS

El horno se debe limpiar regularmente y se debe retirar todo residuo de comida. De no mantener el horno limpio, la superficie puede deteriorarse y afectar negativamente la vida útil del aparato y posiblemente causar situaciones peligrosas.

1. Apague el horno antes de limpiarlo.

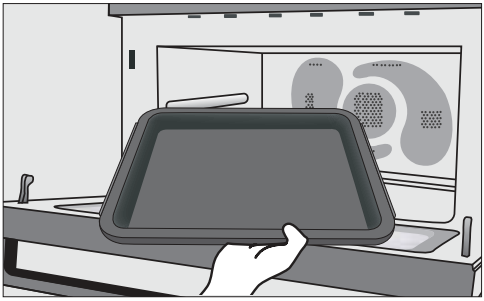
2. Mantenga limpio el interior del horno. Cuando una comida salpique o derrame líquidos que se adhieran a la paredes del horno, limpie con un trapo húmedo. Si el horno está muy sucio, utilice un detergente suave. No se recomienda utilizar detergentes fuertes o abrasivos.

3. La superficie externa del horno se puede limpiar con agua y jabón, enjuagarse y secarse con un paño suave. Para prevenir daños de las partes que operan al interior del horno, no debe filtrarse agua a través de las aberturas de ventilación.

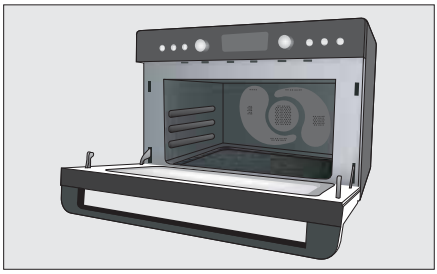
4. Si el Panel de Control se moja, límpielo con un paño seco y suave. No utilice detergentes fuertes o abrasivos en el Panel de Control.

5. Si el vapor se acumula dentro o alrededor de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el microondas funciona en condiciones de alta humedad, lo que de ninguna manera indica mal funcionamiento del aparato.

6. No utilice limpiadores para vapor en el horno.



MANTENGA LIMPIO EL HORNO



INTERIOR DEL HORNO
Las tres paredes laterales e interiores y el piso del horno son de acero inoxidable. Para una limpieza más fácil, limpie las salpicaduras y derrames con un paño mojado o esponja con un detergente suave. Limpie el interior con una esponja limpia y húmeda, dejándolo libre de todo residuo. Luego, seque con un paño suave.
En las zonas con suciedad difícil de eliminar, utilice un limpiador suave no abrasivo solo en las áreas de acero inoxidable.

SUPERFICIE SUPERIOR
El elemento calefactor del Grill está instalado en la parte superior. Debido a que es frágil, tenga cuidado de no presionarlo o forzarlo.

Advertencia
Al igual que un horno tradicional, este horno también se calienta durante el uso de funciones de Grill y combinación con microondas. Siempre se debe supervisar a los niños durante el uso del horno.

Puerta
Mientras la puerta del horno aún esté caliente, se deberá limpiar toda salpicadura o resto de comida con un paño o esponja con agua con jabón. Luego, enjuague con agua y seque con un paño seco.

Si aparece vapor o condensación alrededor de esta área, límpiela con un paño. Esto puede ocurrir cuando el horno funciona con alta humedad o con comidas que contienen demasiada humedad. Esto es normal dentro del proceso de cocción.

Nota:
- Aunque su horno está provisto de características de seguridad, es importante observar lo siguiente:
1. Es importante no intervenir o forzar los dispositivos de seguridad.
2. No coloque objetos entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen residuos en las superficies de sellado. Limpie frecuentemente las áreas selladas con un detergente suave, luego enjuague y seque. Nunca utilice detergentes abrasivos ni almohadillas.
3. Cuando la puerta está abierta, no debe someterse a esfuerzos. Por ejemplo, si un niño o cualquier otra carga se cuelga de la puerta abierta, el horno puede caerse hacia adelante, lo que puede causar lesiones o dañar la puerta. No opere el horno si está dañado hasta que sea reaparado por un Servicio Tecnico. Es particularmente importante que el horno cierre correctamente y que no haya daño en:
a. Puerta (doblada)
b. Bisagras y ganchos (rotos o sueltos)
c. Sellos de la puerta y superficies de sellado.
4. El horno no debe ser ajustado o reparado por cualquier otra persona que no sea técnico autorizado.
5. El horno debe limpiarse regularmente y se debe eliminar todo residuo de alimento.
6- Al no mantener limpio el horno, su superficie puede dañarse, lo que afecta negativamente la vida útil del aparato, pudiendo resultar en situaciones de peligro.

EXTERIOR
PANEL DE CONTROL
Ponga cuidado al limpiar esta área. Limpie el panel de control con un paño levemente húmedo, usando sólo agua y séquelo con cuidado. No refriegue esta zona ni utilice limpiadores químicos. Evite el exceso de agua.

SUPERFICIE EXTERIOR
Las superficies exteriores se deben limpiar con agua y jabón.
Luego, enjuagar y secar con un paño suave. No utilice ningún tipo de limpiador doméstico o abrasivo.

NOTA:
- NO UTILICE NINGÚN TIPO DE LIMPIADOR PARA HORNOS EN NINGUNA PARTE DE ESTE APARATO.
Esto dañaría las superficies interiores y exteriores del horno.
- El horno debe limpiarse regularmente y se debe eliminar todo residuo de alimentos.
- Al no mantener limpio el horno, su superficie puede dañarse, lo que afecta negativamente la vida útil del aparato, pudiendo resultar en situaciones de peligro.

ANTES DE LLAMAR A SERVICIO

A menudo, usted puede corregir ciertos problemas de operación. Si las funciones del horno no operan apropiadamente, busque el problema en la tabla para localizar las posibles soluciones. Si el producto continúa con problemas, contacte al Servicio Técnico más cercano.

NOTA:
Es normal que se observe vapor alrededor de la puerta durante la cocción. La puerta no está diseñada para sellar completamente el interior del horno. Su diseño especial contribuye mejorar la seguridad del aparato.

Precaución
1. No intente operar el horno cuando este vació, ya que podría dañarse.
2. Hay ventilaciones localizadas en la parte posterior del horno, instálelo de manera tal que no se bloqueen las salidas.
Si el microondas no funciona apropiadamente, contacte al Servicio Técnico autorizado más cercano.

PROBLEMA / SOLUCIÓN	¿Presionó el botón de inicio?	¿Está enchufado el horno ?	¿Está cerrada la puerta?	Ajuste el tiempo de cocción.	Sólo utilice utensilios de cocina aprobados.	No opere el horno estando vacio.	Se debe utilizar la bandeja suministrada.	Apague el horno y de vuelta la comida.	Comida completamente descongelada.	Gira la perilla correcta / Presione los botones de Función correctos.	Verifique que las aberturas de ventilación del horno no estén bloqueadas.	Utilice el “enfriamiento manual” de 10 minutos.
El horno no funciona	X	X	X	X								
Arco eléctrico o chispas					X	X						
Comida cocida en forma dispareja					X		X	X	X			
Comida recocida										X		
Comida cruda					X				X	X	X	
Descongelación inapropiada					X		X	X		X		X

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

*** P: Accidentalmente utilicé el microondas sin comida adentro. ¿Está dañado?**
R: El horno no se dañará si se utiliza estando vacío durante un breve tiempo. Sin embargo, no se recomienda hacerlo.

*** P: ¿Puedo abrir la puerta mientras el horno está operando?**
R: La puerta se puede abrir en cualquier momento durante la cocción. La energía de microondas se apagará instantáneamente y el ajuste de tiempo se mantendrá hasta volver a cerrar la puerta.

*** P: ¿Por qué hay humedad en el microondas después de la cocción?**
R: La humedad en los lados del microondas es normal. Se produce por el vapor de la cocción que hace contacto con la superficie fría del horno.

*** P: ¿La energía de microondas pasa por el visor de la puerta?**
R: No. La pantalla de metal hace rebotar la energía hacia el interior del horno. Las perforaciones están hechas para que pase la luz, pero no permiten el paso de las microondas.

*** P: ¿Por qué los huevos explotan algunas veces?**
R: Cuando cocine o hierva huevos, la yema puede explotar debido al vapor que se acumula dentro de la membrana de la yema. Para evitarlo, simplemente pinche el huevo con un palillo antes de la cocción. Nunca cocine huevos sin antes haberlos perforado.

*** P: ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de terminada la cocción?**
R: El tiempo de reposo es muy importante. En la cocción por microondas, el calor está en la comida, no en el horno. Muchos alimentos acumulan suficiente energía térmica, permitiendo la continuación del proceso de cocción aún cuando la comida ya se ha retirado del horno. El tiempo de reposo de las carnes, las verduras grandes y las tortas, permite que la parte interior se cocine completamente sin recocer el exterior.

*** P: ¿Qué es el "tiempo de reposo"?**
R: "Tiempo de reposo" quiere decir que la comida debe retirarse del horno y cubrirse durante un tiempo adicional para permitir terminar la cocción. Esto deja libre el horno para cocinar otros alimentos.

*** P: ¿Se dañará el microondas si se opera vacío?**
R: Sí, nunca lo utilice vacío.

ESPECIFICACIONES

Suministro de Energía		220V~, 50Hz Fase Simple
Microondas	Consumo de energía	1450W / 220V
	Potencia de salida	800W (IEC 705)
	Frecuencia	2,450MHz
Consumo de energía de la parrilla		1250W / 220V
Consumo de energía por convección		2650W / 220V
Consumo de energía por cocción combinada		2750W / 220V
Consumo máximo de energía		2900W / 220V
Dimensiones Exteriores (An. x Al. x Prof.)		530 X 375 X 520 mm
Dimensiones del Interior (An. x Al. x Prof.)		400 X 365 X 233 mm
Peso Neto		Aprox. 24,8 Kg
Tiempo máximo de cocción	Microondas	60 minutos
	Parrilla	1 hora y 30 minutos
	Convección	2 horas
	Combinación	1 hora
	Fermentación	10 horas
Seleccionar función		Microondas / Grill / Convección / Combinación
Nivel de potencia del microondas		10 etapas

* Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

ELIMINACIÓN DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Este símbolo significa que este producto, es un aparato eléctrico o electrónico (AEEs), que contiene materiales o elementos que pueden ser peligrosos y/o contaminantes, y por ende sus residuos (RAEEs) se encuentran sujetos a una recolección selectiva con el objeto de preservar el medio ambiente y la salud humana".

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Solo utilice utensilios adecuados para hornos microondas.
Para cocinar alimentos en un microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar los alimentos, sin que sean reflejadas o absorbidas por el plato utilizado.
Por lo tanto, se debe tener cuidado al escoger los utensilios.
La tabla siguiente muestra varios utensilios e indica si deberían ser utilizados en un horno microondas.

Utensilio	Seguro	Comentarios
Papel de aluminio	▲	Puede ser utilizado en pequeñas cantidades para proteger ciertas áreas que puedan recocerse. Se pueden producir chispas si el papel aluminio está muy cerca del horno o si se usa demasiada cantidad.
Placa de corteza	●	No precaliente durante más de 8 minutos.
Loza y porcelana	●	Por lo general, la porcelana, cerámica, loza vidriada y porcelana blanca son adecuadas, al menos que estén decoradas con adornos metálicos.
Platos desechables de poliéster / cartón	●	Algunas comidas congeladas están empaquetadas en estos platos.
Envoltorios de comida rápida		
• Vasos y recipientes de poliestireno	●	Se puede utilizar para calentar la comida. El poliestireno puede derretirse si se recalienta demasiado.
• Bolsas de papel o periódico	×	Puede prenderse.
• Papel reciclado o adornos de metal	×	Puede producir chispas.
Cristalería		
• Objetos para el horno y la mesa	●	Se puede utilizar si no está decorado con adornos metálicos.
• Cristalería fina	●	Se puede utilizar para calentar comidas o líquidos. El vidrio delicado pueden quebrarse o partirse si se calienta repentinamente.
• Frascos de vidrio	●	Se debe retirar la tapa. Se recomienda sólo para calentar.
Metal		
• Platos	×	Puede causar arco eléctrico o fuego.
• Bolsas para congelador, amarras moldeables	×	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas y toallas de cocina	●	Sólo para períodos de cocción cortos y para calentar. También para absorber excesos de humedad.
• Papel reciclado	×	Puede producir arco eléctrico.
Plástico		
• Recipientes	●	Particularmente los termoplásticos a prueba de calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o descolorarse a temperaturas altas. No utilice plásticos de melamina.
• Film adherente	●	Se puede utilizar para conservar la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al retirar el film ya que puede emanar vapor caliente.
• Bolsas para congelador	▲	Solo si se puede hervir o es para hornos. No debe ser hermético. Si es necesario, pínchelo con un tenedor.
Papel resistente a la cera o a la grasa	●	Se puede utilizar para conservar la humedad y prevenir salpicaduras.

● : Uso recomendado
▲ : Uso limitado
× : No recomendado

Fabrica, Distribuye y Garantiza

Electronic System

Roque Pérez 3650 - C1430FBX
Cap. Fed. - República Argentina
www.atma.com.ar

HECHO EN ARGENTINA

2-710-01772A-U1

ATMA